

# ALTES KLÖSTERLI

BANKETTE UND SEMINARE



Altes Klösterli



# WILLKOMMEN IM RESTAURANT ALTES KLÖSTERLI

---



*Wir servieren Ihnen in gemütlicher Atmosphäre modern geprägte Schweizer Spezialitäten mit saisonalem und regionalem Bezug. Von der Terrasse aus beobachten Sie die Dscheladas in nächster Nähe, überblicken die Lewa Savanne mit den Giraffen und geniessen die traumhafte Weitsicht ins Glattal.*

*Das Restaurant Altes Klosterli verfügt über eigene Parkplätze direkt vor dem Haus. Diese stehen exklusiv den Gästen des Restaurants zur Verfügung.*

# APÉRO-HÄPPCHEN

Preise in CHF inkl. MwSt.

Empfehlung: 3 bis 4 Stück pro Person.



*Die Restaurationsbetriebe des Zoo Zürich setzen vom Einkauf bis zur Verarbeitung auf ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit.*

*Wir verarbeiten soweit als möglich nur regionale, nachhaltig produzierte und saisongerechte Produkte. Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus tiergerechter Haltung in der Schweiz.*

*Aus allen Umsätzen der Zoorestaurants und Zooshops gehen zwei Prozent zuhanden der Naturschutzprojekte des Zoo Zürich.*

## HÄPPCHEN MIT FLEISCH

– Rindstatar, Kapern, Toast	4.80
– Grissini, Rohschinken	4.50
– Rindfleischspiessli, Chimichurri	6.00
– Pouletspiessli	5.20
– Rindhacktätschli, Trüffel-Kartoffelstock	4.80
– Quiche Lorraine	4.30
– Mini Schinkengipfeli	3.30
– Mönchsplatte (ca. 10 Personen) Hobelfleisch, Salsiz, Hinterschinken, Zweierlei Käse, Feigensenf	84.00

## VEGETARISCHE HÄPPCHEN

– Bruschetta mit Tomaten	4.20
– Bulgursalat, frittiertes Fetakäse, Granatapfelkerne	4.90
– Tomaten-Mozzarella-Spiessli	4.30
– Hummus, Pitabrot	4.30
– Gemüsequiche	4.30
– Saisonales Apérosüppi	4.20
– Frittierte Randenfalafel, pikanter Joghurt-Dip	3.70
– Mini Chäsüechli	2.70
– Oliven	8.40
– Käsemöckli	8.40
– Grissini	2.40
– Gemüsesticks (ca. 5 Personen), Cocktail- und Knoblauch-Dip	9.90

## VEGANE HÄPPCHEN

– Falafel, Dörrotomaten-Tatar	3.90
– Quinoa-Melonensalat	4.90

# SALAT

Preise in CHF inkl. MwSt.



**Blattsalat «Klösterli»** 9.90  
Klösterli-Vinaigrette

**Extras für den Salat**  
Rüebli, Gurke, Mais 3.20  
Birnen, Äpfel, geröstete Baumnüsse 3.60

## VON MÄRZ BIS SEPTEMBER

**Tomatensalat** 17.50  
Büffelmozzarella, Pesto, Pinienkerne

## VON OKTOBER BIS FEBRUAR

**Nüsslisalat** 18.50  
Speck, Ei, Croûtons und Klösterli-Vinaigrette

# VORSPEISEN & SUPPEN

Preise in CHF inkl. MwSt.



**Tatar von der gebeizten Lachsforelle** 19.50  
Salat, Honig-Senf-Dillsauce

**Rüebli-Ingwer-Suppe** 13.00  
Blätterteig-Flütes

## VEGAN

**Gemüse-Carpaccio** 14.50  
Salat

## VON FEBRUAR BIS SEPTEMBER

**Dörrtomaten-Tatar** 16.00  
Kapern, Zwiebeln, Salat

## VON OKTOBER BIS JANUAR

**Kürbis-Tatar** 16.00  
Kürbis, Kürbis-Öl, Salat

# HAUPTGÄNGE FLEISCH

Einheitlich bestellbar ab 15 Personen. Preise in CHF inkl. MwSt.



<b>Kalbskarree am Stück, Kalbjus</b> Morchelrisotto, Gemüse	68.00
<b>Kalbsteak, Morchelsauce</b> Pommes Dauphine, Gemüse	64.00
<b>Züri Röschi</b> Kalbsgeschnetzelttes, Champignonrahmsauce, Butterrösti	41.80
<b>Kalbsschulterbraten</b> Kartoffelstock, Gemüse	38.50
<b>Kalbsvoressen, Kräuterrahmsauce</b> Spätzli, Rüeblli	35.00
<b>Rindsfilet am Stück, Portweinjus</b> Kartoffelgratin, Gemüse	58.00
<b>Roastbeef, Sauce Hollandaise</b> Rosmarinkartoffeln, Brokkoli	56.00
<b>Rindsfilet Stroganoff</b> Rindsfiletwürfel, Peperoni, Essiggurke, Reis, Sauerrahm	53.50
<b>Rindsschmorbraten, Rotweinsauce</b> Kartoffelstock, Brokkoli	35.00
<b>Rindshackbraten, Rahmsauce</b> Kartoffelstock, Gemüse	34.00
<b>Schweinefilet am Stück</b> Pfefferrahmsauce, Spätzli, Gemüse	41.00
<b>Schweinschnitzel, Rahmsauce</b> Nudeln, Gemüse	37.50
<b>Mistkratzerli, Rosmarin, Knoblauch</b> Mediterranes Kartoffel-Gemüse-Ragout	32.50
<b>Pouletbrust, Pestorahmsauce</b> Nudeln, provenzalische Tomate	31.50
<b>Pouletgeschnetzelttes</b> Champignonrahmsauce, Butterrösti	30.50

# HAUPTGÄNGE VEGETARISCH & VEGAN

---



## VEGETARISCH

<b>Gefüllte Zucchini</b> Safranrisotto, Peperoni, Frischkäse	29.50
<b>Kartoffelgnocchi</b> Ofengemüse, Sbrinz	29.50
<b>Frischkäse-Ravioli</b> Pilze, Spinat, Tomaten	29.50
<b>Weisswein-Risotto</b> Ofengemüse, Sbrinz	29.50

## VEGAN

<b>Ofen-Aubergine</b> Tomaten-Bulgur	29.50
<b>Ravioli</b> Röstgemüsefüllung	29.50

## MENÜVORSCHLÄGE

Wir stellen Ihnen gerne Ihr individuelles Wunschmenü zusammen.  
Wir empfangen Sie gerne bei uns im Restaurant Altes Klosterli für  
eine Anlassbesprechung, bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

# KLOSTER-BUFFET

Ab 20 Personen. Preise in CHF inkl. MwSt.



<b>Vorspeise</b>	22.50
Saisonale Vorspeise, Salatschüsseln mit Blatt- und Gemüsesalat, gekochten Eiern, Croûtons, Kernen, Klösterli-Vinaigrette	
* * *	
<b>Hauptspeise</b>	43.50
Kalbsschulterbraten, mariniertes Schweinsbraten, Mistkratzerli aus dem Ofen, Bratenjus, Pfefferrahmsauce, Butterrösti, Spätzli, grüne Bohnen, Gemüselasagne, Gemüse	
* * *	
<b>Dessert</b>	17.50
Variation	
<b>Menüpreis</b>	78.00

# FAMILIEN-BUFFET

Ab 20 Personen. Preise in CHF inkl. MwSt.



<b>Vorspeise</b>	22.50
Saisonale Vorspeise, Salatschüsseln mit Blatt- und Gemüsesalat, gekochten Eiern, Croûtons, Kernen, Klösterli-Vinaigrette	
* * *	
<b>Hauptspeise</b>	42.50
Kalbsgeschnetzeltes, Champignonrahmsauce, Pouletsaltimbocca, Rotweinsauce, Spätzli, Butterrösti, Frischkäse-Ravioli, Gemüse	
* * *	
<b>Dessert</b>	17.50
Variation	
<b>Menüpreis</b>	77.00

# KÄSEFONDUE

Ab 10 Personen. Preise in CHF inkl. MwSt.



<b>Vorspeise als Tavolata</b>	18.00
Buureplättli mit Speck, Rohschinken, Salsiz, Cornichons, roten Zwiebeln Salatschüsseln mit Blatt- und Gemüsesalat, Klösterli- Vinaigrette * * *	
<b>Fondue</b>	40.50
Das feine, würzige Fondue von Natürli * * *	
<b>Dessert</b>	9.50
Fruchtsalat, Sorbet	
Menüpreis	63.00

# FONDUE CHINOISE- BUFFET

Ab 20 Personen. Preise in CHF inkl. MwSt.



<b>Vorspeise</b>	13.00
Gemischter Salat, Klösterli-Vinaigrette * * *	
<b>Fondue Chinoise à discretion</b>	85.00
Rindfleisch, Kalbfleisch, Pouletbrust, Mini-Rinds- hacktätschli Knoblauchmayonnaise, BBQ-, Cocktail-, Curry-, Senf-Honig- und Zigeunersauce Cornichons, Silberzwiebeli, Babymais Reis und Züri Frites * * *	
<b>Dessert</b>	10.00
Panna Cotta, Beerenragout	
Menüpreis	102.00

# SÜSSES

---

Preise in CHF inkl. MwSt.



Fruchtsalat, Sorbet	9.50
Vanilleglace, heisse Beeren	9.50
Caramelchöpfli	10.00
Panna Cotta, Beerenragout	10.00
Brownie, Joghurtglace	10.00
«Klösterli» Crèmeschnitte	12.50
Topfenknödel, Zwetschgenkompott	12.50
Crème Brûlée	13.00
Apfelstrudel, Vanilleglace, Schlagrahm	13.50
Schoggichüechli, Sauerrahmglace	14.50
Schoggi-Mousse, Safran-Gewürzbirne	15.00
Dessertvariation drei Komponenten	17.50
Dessertbuffet vier Komponenten	22.50

# UNSERE STUBEN

Preise in CHF inkl. MwSt.



## ST. MARTINS SAAL (EG)

Für Anlässe bis 100 Personen

11:30 Uhr – 16:00 Uhr | 17:30 Uhr – 23:00 Uhr

Mindestkonsumation 5000.00



## BUURESTUBE (EG)

Für Anlässe von 16 bis 52 Personen

11:30 Uhr – 16:00 Uhr | 17:30 Uhr – 23:00 Uhr

Mindestkonsumation 1500.00



## FLUNTERNSTUBE (1. OG)

Für Anlässe von 8 bis 14 Personen

11:30 Uhr – 16:00 Uhr | 17:30 Uhr – 23:00 Uhr



## KLOSTERSTUBE (1. OG)

Für Anlässe von 16 bis 52 Personen

11:30 Uhr – 16:00 Uhr | 17:30 Uhr – 23:00 Uhr

Mindestkonsumation 1500.00



## WEINKELLER (1. UG)

Für Anlässe bis 8 Personen

11:30 Uhr – 16:00 Uhr | 17:30 Uhr – 23:00 Uhr

# BESTUHLUNG

---



Von der Standardbestuhlung abweichende Einrichtungen werden gemäss Aufwand verrechnet.

## **St. Martins Saal**

Maximal fünf Tafeln à 20 Personen

## **Buurestube und Klosterstube**

Blocktisch bis 28 Personen

Tafeln 8er- und 12er-Tische bis 52 Personen

## **Flunternstube**

Blocktisch

## **Weinkeller**

Tafel

# TISCHWÄSCHE & DEKORATION

---



Rustikal im Stil des Restaurants Altes Klösterli, aufgedeckt mit weisser Stoffserviette auf dem Holztisch.

Gerne stellen wir für Sie Dekorationsvorschläge nach Ihren Wünschen zusammen. Diese werden nach Aufwand offeriert und verrechnet.

# SEMINARE

Preise in CHF inkl. MwSt.

## BUURESTUBE UND KLOSTERSTUBE

### Miete

11:00 Uhr – 17:00 Uhr	500.00
11:00 Uhr – 14:00 Uhr	250.00
14:00 Uhr – 17:00 Uhr	250.00

### Bestuhlung

Blocktisch bis 28 Personen  
Tafeln 8er- und 12er-Tische bis 52 Personen

## FLUNTERNSTUBE

### Miete

11:00 Uhr – 17:00 Uhr	250.00
11:00 Uhr – 14:00 Uhr	150.00
14:00 Uhr – 17:00 Uhr	150.00

### Bestuhlung

Blocktisch bis 14 Personen

### Infrastruktur und Technik

Beamer	1 Tag	50.00
Leinwand	1 Tag	10.00
Flip Chart	1 Tag	20.00
Moderationskoffer	1 Stück	25.00

# SEMINAR- VERPFLEGUNG

Preise in CHF inkl. MwSt.

## MINERALWASSER UND FRUCHTSÄFTE

Valser Classic oder Silence	1 l	9.50
Orangensaft	1 l	14.00
Traubensaft	20 cl	5.50

## KAFFEE UND MILCHGETRÄNKE

Kaffee/Espresso/Ristretto	4.90
Kaffee/Espresso koffeinarm	4.90
Milchkaffee	5.80
Cappuccino	5.80
Doppelter Espresso	6.90

## VERPFLEGUNG ZWISCHENDURCH

**Buttergipfeli** 1 Stück 2.00

**Belegte Minibrötli** 1 Stück 5.00  
Hobelfleisch, Käse, Schinken

**Mönchsplatte (ca. 10 Personen)** 84.00  
Walliser Hobelfleisch, Bio-Salsiz, Hinterschinken,  
Auswahl von Schweizer Käsesorten, Nüsse,  
Feigensenf

**Früchtekorb** klein 45.00  
Ganze Äpfel, Birnen, Bananen, gross 80.00  
saisonale Schweizer Früchte





# KONTAKT

---



*Das Klösterliteam berät Sie gerne:*

**Restaurant Altes Klösterli**

Klosterweg 36  
8044 Zürich

**Telefon** +41 (0)44 254 26 40

**E-Mail** [altes.kloesterli@zoo.ch](mailto:altes.kloesterli@zoo.ch)

**[zoo.ch/alteskloesterli](https://zoo.ch/alteskloesterli)**